

## Dineren gezellig en lekker

In de Watergraafsmeer op een steenworp afstand van de ringweg A10 ligt het klassieke grand café restaurant Frankendael.

De accommodatie bestaat uit diverse zalen en een grandcafé en zijn zeer geschikt voor diverse gelegenheden. Tot 12 personen kun u a-la-carte dineren voor grotere groepen stellen wij graag in overleg met u een menu samen.

Frankendael is een warm ingericht en gastvrij grandcafé waar het vanzelfsprekend is dat het u naar de zin gemaakt wordt.

Team Frankendael

## Het diner

Wij bieden u de gelegenheid om uw keuzemenu samen te stellen voor uw gasten voor een vaste prijs. Elk menu kan bestaan uit twee-, drie- of viergangen met in elke desbetreffende gang een keuzemogelijkheid. Op de volgende pagina's vindt u een overzicht van onze huidige dinerkaart, naast deze suggesties zijn er het gehele jaar door diverse seizoensspecialiteiten (wild, asperges, maandacties).

Het spreekt voor zich dat wij u gaarne van dienst zijn bij het samenstellen van een menu en eventueel het opstellen van een offerte.

Tweegangenmenu	(voor-, hoofd- en koffie)	€ 27,50 p.p
Driegangenmenu	(voor-, hoofd- en nagerecht)	€ 32,50 p.p
Viergangenmenu	(voor-, soep-, hoofd- en nagerecht)	€ 37,50 p.p
Kindermenu		€ 12,50 p.p

## Ontvangst

Wij serveren voor het diner al onze gasten een maandelijks wisselend ambachtelijk maanbrood met kruidenboter

## Voorgerechten

### Geitenkaasje

met honing, appel, rucola, pijnboompitten en uitgebakken spekjes

### Sashimi

rauwe tonijn en Schotse zalm, zeewiersalade, ingemaakte gember, soyasaus, sesam en wasabi

### Vistrío

huisgerookte zalm, gerookte paling, en Hollandse garnalen met cocktailsaus op toast

toeslag 2,75

### Vitello tonnato

kalfslende met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes, croutons en kwartelei

### Carpaccio 'Frankendael'

carpaccio van de ossenhaas met rucola, pijnboompitten, kappertjes, Pecorinokaas en Madeiradressing.

### Pata Negra

Ibericoham met quacamole, cashewnoten en bospaddestoelen

## Salades

### Caesarsalade

met kipfilet, ansjovis, ei, tomaat, olijven, croutons, Pecorinokaas en Caesardressing

### Spinaziesalade

met Roquefortkaas, druiven, walnoten, croutons en een dressing van honing en mosterd

## Soepen

### Tomatensoep

heerlijk huisgemaakte klassieker met een soepstengel

### Herfstsoepje van de week

een wekelijks wisselende soep met een soepstengel

## Vishoofdgerechten

### **Tonijnspies**

op Oosterse groenten met een sesam-sojasaus

### **Gamba's**

in knoflookolie gebakken met aioli

### **Noordzeetong (500 gram)**

in de roomboter gebakken met boterjus en citroen

toeslag 5,00

## Vleeshoofdgerechten

### **Wiener kalfsschnitzel**

klassieker in Weense stijl, geserveerd met citroen

toeslag 2,50

### **Big 'Frankendael' burger**

Italiaanse bol, 100% runderburger, gebakken ui, augurk, tomaat, mayonaise en ketchup

### **Sateh**

gegrilde spies van 'Bresse'kip met atjar, hete boontjes, pindasaus, ui, kroepoek en ei

### **Biefstuk van de dikbil**

op wokgroenten met een pepersaus

### **Entrecote (300 gram)**

van de grill met een saus van Roquefort

### **Tournedos van de ossenhaas**

op haricot verts met een sbospaddestoelen-roomsaus

toeslag 3,75

### **Hertenbiefstukje**

**met stoofpeer en een saus van port en vanille**

### **Frankendael's stamppot**

wekelijks wisselende stamppotten huisgemaakte gehaktbal, rookworst, speklap, jus, Amsterdamse ui, piccalilly en mosterd

## Nagerechten

### **Terrine van sorbetijs**

diverse soorten sorbetijs gewikkeld in de marsepein

### **Crème Brulée**

van vanille met bitterkoekjesijs

### **Coupe Dame blanche**

bolletjes van vanille-ijs met warme chocoladesaus

### **Warm appeltaartje**

huisgemaakt met amandelspijs en kaneelijs

## Koffie met een tik

### **Italian coffee**

met Amaretto

### **Irish coffee**

met Jameson whiskey

### **Spanish coffee**

met Tia Maria

### **French coffee**

met Cognac en Grand Marnier

toeslag 2,00